METALÚRGICA SIEMSEN LTDA.
CNPJ: 82.983.032/0001-19
Rua Anita Garibaldi, nº 262 - Bairro: São Luiz - CEP: 88351-410
Brusque - Santa Catarina - Brasil
Fone: +55 47 3211 6000 - Fax: +55 47 3211 6020
www.siemsen.com.br - comercial@siemsen.com.br

30811.0 - VERSÃO 01 - 00001 ATÉ 99999

- ALÉM DESTAS MÁQUINAS, FABRICAMOS UMA LINHA COMPLETA DE EQUIPAMENTOS. CONSULTE SEU REVENDEDOR.
- ESTE PRODUTO CONTA COM ASSISTÊNCIA TÉCNICA, REPRESENTANTES E REVENDEDORES EM TODO TERRITÓRIO NACIONAL.
- DEVIDO À CONSTANTE EVOLUÇÃO DOS NOSSOS PRODUTOS, AS INFORMAÇÕES AQUI CONTIDAS PODEM SER MODIFICADAS SEM AVISO PRÉVIO.

WWW.SIEMSEN.COM.BR

MANUAL DE INSTRUÇÕES

BATEDEIRA PLANETÁRIA, 5 LITROS

MODELO

BPS-05-N

SUMÁRIO

11. Diagrama Elétrico

1. Introdução

1.1 Segurança

Quando usado incorretamente este equipamento é uma maquina potencialmente PERIGOSA. A manutenção, a limpeza ou qualquer outro serviço, deve ser feito por uma pessoa devidamente treinada, com a máquina desconectada da rede elétrica.

As instruções abaixo deverão ser seguidas para evitar incidentes :

1.1.1 - Leia todas as instruções.

1.1.2 - Para evitar risco de choque elétrico, e danos ao equipamento, nunca utilize o mesmo com roupas ou pés molhados e em superfície úmida ou molhada, nem tampouco o mergulhe em água ou outro líquido, nem utilize jato de água diretamente sobre a máquina.

1.1.3 - Deve ser sempre supervisionada a utilização de qualquer equipamento, principalmente quando estiver sendo utilizado próximo a crianças.

1.1.4 - Desconecte o aparelho da rede elétrica quando: não estiver em uso, antes de limpá-lo ou de inserir ou remover acessórios, manutenção ou qualquer outro tipo de serviço.

1.1.5 - Não utilize nenhum equipamento que possua cabo ou plugue danificado. Não permita que o cabo de força permaneça na borda da mesa ou balcão ou que toque superfícies quentes.

1.1.6 Se seu aparelho não estiver funcionando corretamente ou quando este sofrer uma queda ou tenha sido danificado de alguma forma, leve-o a uma Assistência Técnica mais próxima para revisão, reparo, ajuste mecânico ou elétrico.

1.1.7 - A utilização de acessórios não recomendados pelo fabricante pode ocasionar lesões pessoais.

1.1.8 - Mantenha as mãos e qualquer utensílio afastados das partes em movimento do aparelho enquanto está em funcionamento para evitar lesões pessoais ou danos ao equipamento.

1.1.9 - Certifique-se que a tensão da maquina e da rede elétrica sejam as mesmas, e que a maquina esteja devidamente ligada a terra.

2 - Itens a verificar ou executar a cada 3 meses

- Verificar componentes elétricos como chave liga/desliga , botão de emergência, botão reset e circuito eletrônicos quanto a sinais de superaquecimento, isolação deficiente ou avaria mecânica.
- Verificar possíveis folgas nos mancais e rolamentos.
- Verificar retentores , anéis o’rings , anéis v’rings e sistemas de vedações.

9. Normas Observadas

ABNT NBR NM 60335-1
IEC 60335-2-64
NR-12 CONFORME PORTARIA Nº 197, DE DEZEMBRO DE 2010.

* Os itens abaixo entre outros mencionados na Norma regulamentadora NR-12 conforme portaria Nº 197, de dezembro de 2010, devem ser observados para a segurança.

- Arranjo Físico
- Meios de Acesso permanentes
- Manutenção, Inspeção, Preparação, Ajustes e Reparos.
- Sinalização
- Procedimentos de trabalho e segurança
- Capacitação
- Anexo ll – Conteúdo programático de capacitação.

Consulte: www.mte.gov.br

10. Manutenção

A manutenção deve ser considerada um conjunto de procedimentos que visa a manter o equipamento nas melhores condições de funcionamento, propiciando aumento da vida útil, e da segurança.

* Limpeza – Verificar item 3.4 Limpeza deste manual
* Fiação – Cheque todos os cabos quanto a deterioração e todos os contatos (terminais) elétricos quanto ao aperto e corrosão.
* Contatos – Chave liga/Desliga, Botão de Emergência, Botão Reset, Circuitos Eletrônicos, etc...) Verifique o equipamento para que todos os componentes estão funcionando corretamente e que a operação do aparelho é normal.
* Instalação – Verifique a instalação do seu equipamento conforme item 2.1 Instalação, deste manual.

1 - Itens a verificar e executar Mensalmente

- Verificar a instalação elétrica
- Medir a tensão da tomada
- Medir a corrente de funcionamento e comparar com a nominal
- Verificar aperto de todos os terminais elétricos do aparelho, para evitar possíveis maus contatos.
- Verificar possíveis folgas do eixo do motor elétrico.
- Checar a fiação e cabo elétrico quanto a sinais de superaquecimento, isolação deficiente ou avaria mecânica.

IMPORTANTE
Para maior segurança do usuário este equipamento é equipado com um sistema de segurança que impede o acionamento involuntário do mesmo após eventual falta de energia elétrica.

IMPORTANTE
Certifique-se de que o cabo de alimentação está em perfeita condição de uso. Caso o mesmo não esteja, faça a substituição do cabo danificado por outro que atenda as especificações técnicas e de segurança.
Esta substituição deverá ser realizada por um profissional qualificado e deverá atender as normas de segurança locais.

IMPORTANTE
Este aparelho não se destina a utilização por pessoas (inclusive crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou por pessoas com falta de experiência e conhecimento, a menos que tenha recebido instruções referentes à utilização do aparelho ou estejam sob a supervisão de uma pessoa responsável pela sua segurança.

IMPORTANTE
Recomenda-se que as crianças sejam vigiadas para assegurar que elas não estejam brincando com o aparelho.

IMPORTANTE
Em caso de emergência retire o plug da tomada de energia elétrica.

IMPORTANTE
Nunca utilize jatos d’água diretamente sobre o equipamento.

1.2 Principais Componentes

Todos os componentes que incorporam a máquina são construídos com materiais criteriosamente selecionados para cada função, dentro dos padrões de testes e da experiência Siemsen.

FIGURA 01

01 - Cabeçote
02 - Base
03 - Bojo 05 litros
04 - Chave Seletora De Velocidade
05 - Chave Liga / Desliga
06 - Manípulo Trava / Destrava.
07 - Alimentador

QUADRO 03

PROBLEMAS	CAUSAS	SOLUÇÕES
- A máquina não liga.	- Falta de energia elétrica. - Problema no circuito elétrico interno ou externo da máquina.	- Verifique se existe Energia Elétrica. - Chame a Assistência Técnica Autoriza.
- Cheiro de queimado e/ou fumaça.	- Problema no circuito elétrico interno ou externo da máquina.	- Chame a Assistência Técnica Autoriza.
- A máquina liga más quando o produto é colocado no equipamento, o mesmo para ou gira em baixa rotação.	- Correia patinando. - Problemas com o Motor Elétrico. - Excesso de carga.	- Chame a Assistência Técnica Autoriza. - Chame a Assistência Técnica Autoriza. - Rever Quadro 2.
- Cabo elétrico danificado.	- Falha no transporte do produto.	- Chame a Assistência Técnica Autoriza.
-Ruídos estranhos.	- Rolamentos defeituosos.	- Chame a Assistência Técnica Autoriza.

8. Análise e Resolução de Problemas

8.1 Problemas, Causas e Soluções

Este equipamento foi projetado para necessitar do mínimo de manutenção. Entretanto, podem ocorrer algumas irregularidades no seu funcionamento, devido ao desgaste natural causado pelo uso do equipamento.

Caso haja algum problema com o seu equipamento, verifique a tabela a seguir, onde estão descritas algumas possíveis soluções recomendadas.

Além disso, a Empresa coloca à disposição toda a sua rede de Assistentes Técnicos Autorizados, que terão o máximo prazer em atendê-lo (Vide Relação de Assistentes Técnicos Autorizados anexo SIEMSEN).

1.3 Características Técnicas

QUADRO 01

CARACTERÍSITCAS	UNIDADE	BPS-05-N
Capacidade do Bojo	litros	05
Tensão	V	127 ou 220 (*)
Frequência	Hz	50 ~ 60
Potência	W	500
Consumo	kW/h	0,50
Altura	mm	420
Largura	mm	240
Profundidade	mm	350
Peso Líquido	kg	14
Peso Bruto	kg	16

(*) A tensão será única de acordo com o motor e placa que a máquina estiver equipada.

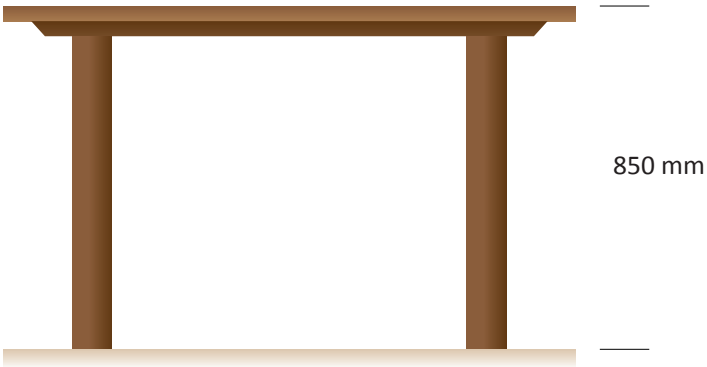
QUADRO 02

QUADRO DE CARGA		
MODELO	CARGA MÍNIMA	CARGA MÁXIMA
BPS-05-N	100 ml	1 litro

2. Instalação e Pré-Operação

2.1 Instalação

2.1.1 Posicionamento

Seu equipamento deve ser posicionado sobre uma superfície seca, firme e nivelado com preferencialmente 850 mm de altura.
Não coloque a Batedeira sobre o fogão ou outros aparelhos, nem próximo ao forno, para evitar acidentes.

2.1.2 Instalação Elétrica

Verifique se a voltagem de alimentação da rede elétrica corresponde à da etiqueta de identificação da batedeira.

O cabo de alimentação, possui plug com três pinos redondos sendo um deles o pino de aterramento - pino terra. É obrigatório que os três pontos estejam devidamente ligados antes de acionar o equipamento.

Conecte o plugue da batedeira em uma tomada tripolar exclusiva e que esteja em perfeito estado. Verifique se esta tomada possui aterramento, conforme a norma da ABNT - NBR 5410 e Lei nº 11337 - Seção aterramento. Em caso de dúvidas, consulte um eletricista.

2.2 Pré-Operação

Verifique se a Batedeira Planetária está firme em sua posição. Antes de usá-la, deve-se retirar e lavar todas as possíveis partes removíveis. Para maior segurança, leia atenciosamente o item 3.4 Limpeza.

3. Operação

- Verifique se a chave seletora de velocidade está na posição 0 e se o plugue da batedeira está desconectado da tomada.
- Afrouxe o manípulo TRAVA/DESTRAVA (Fig. 01 nº06) da batedeira.
- Incline a parte superior da batedeira para trás (Fig. 02).

FIGURA 02

Nunca limpe a máquina antes de sua PARADA COMPLETA.

Recoloque todos os componentes da máquina em seus lugares, antes de ligá-la novamente.

Verifique os níveis de fluídos.

Ao verificar a tensão da(s) correia(s) / corrente(s), NÃO coloque os dedos entre a correia(s) e a(s) e nem entre a corrente(s) e a(s) engrenagem(ns).

7.6 Operação de Manutenção

7.6.1 Perigos
Com a máquina ligada, qualquer operação de manutenção é perigosa.

DESLIGUE-A FISICAMENTE DA REDE ELÉTRICA, DURANTE TODA A OPERAÇÃO DE MANUTENÇÃO.

IMPORTANTE
Sempre retire o plug da tomada em qualquer caso de emergência.

7.7 Avisos

A manutenção elétrica e/ou mecânica, deve ser feita por pessoas qualificadas para realizar o trabalho.

A pessoa encarregada pela manutenção deve certificar-se de que a máquina trabalha sob condições TOTAIS DE SEGURANÇA.

O acionamento de um comando manual (botão, teclas, chave elétrica, alavanca, etc.) deve ser feito sempre que se tenha a certeza, de que se trata do comando correto.

7.2.3 Cuidados
O cabo de energia elétrica, responsável pela alimentação da máquina, deve ter secção suficiente para suportar a potência elétrica consumida.

Os cabos elétricos que ficarem no solo ou junto a máquina, precisam ser protegidos para evitar curto-circuito.

7.3 Inspeção de Rotina

7.3.1 Aviso
Ao verificar a tensão da(s) correia(s) / corrente(s), NÃO coloque os dedos entre a(s) correia(s) a(s) corrente(s) e nem na(s) engrenagem(ns).

7.3.2 Cuidados
Verifique o(s) motor(es) e as partes deslizantes e girantes da máquina, quando há ruídos anormais.

Verifique a tensão da(s) correia(s) / corrente(s) e substitua o conjunto, caso alguma correia / corrente / engrenagem apresente desgaste.

Ao verificar a tensão da(s) correia(s) / corrente(s), NÃO coloque os dedos entre a correia(s) e as polia(s) e nem entre as corrente(s) e a(s) engrenagem(ns).

Verifique as proteções e os dispositivos de segurança para que sempre funcionem adequadamente.

7.4 Operação

7.4.1 Avisos
Não trabalhe com cabelos compridos, que possam tocar qualquer parte da máquina, pois os mesmos poderão causar sérios acidentes. Amarre-os para cima e para trás, ou cubraos com um lenço.

Somente usuários treinados e qualificados podem operar a máquina.

JAMAIS opere a máquina, sem algum(ns) de seu(s) acessórios(s) de segurança.

7.5 Após Terminar o Trabalho

7.5.1 Cuidados
Sempre limpe a máquina, para tanto DESLIGUE-A FISICAMENTE DA TOMADA.

- Abasteça a tigela com os alimentos que serão processados e encaixe-a na base do suporte, girando no sentido horário até travá-la (Fig. 03).

FIGURA 03

- Selecione o batedor que vai ser usado e conecte-o ao dispositivo para encaixe de batedores coincidindo o pino do dispositivo com a fenda do batedor. É necessário empurrar e girar o batedor no sentido anti-horário, a fim de travá-lo (Fig.04).

FIGURA 04

- Abaixe a parte superior da batedeira e aperte o manípulo TRAVA / DESTRAVA (Fig.01 nº06).

3.1 Acionamento

O acionamento da máquina é feito apertando a Chave Liga / desliga (Nº 05 Fig.01) localizada na parte superior da máquina.

ATENÇÃO
Em caso de queda de energia e após o restabelecimento da mesma, o sistema só volta a operar com o desligar e ligar da máquina através da chave liga / desliga.

3.2 Procedimento para alimentação

Monte o batedor escolhido: Globo (Fig.07), Pá massa leve (Fig.08), Pá massa pesada (Fig.09); coloque os ingredientes no Bojo BPS -05 (Nº03 Fig.01) ligue a maquina e somente agora selecione a velocidade desejada através do controlador de velocidades.

IMPORTANTE
Somente altere a velocidade através do controlador de velocidade, somente depois de ligar a máquina.

3.3 Montagem dos Batedores

- Verifique se o controlador de velocidade esta na posição desligada / 0 e se o plugue da batedeira esta desconectado da tomada.
- Destrave o manipulo, que se encontra na lateral da base da máquina.
- Incline a parte superior da maquina para trás.
- Abasteça o Bojo com alimentos que serão processados e encaixe-o na base do suporte, girando no sentido horário até travá-lo.
- Selecione o batedor que será usado e conecte-o ao dispositivo para encaixe de batedores, acoplando o pino do dispositivo com a fenda do batedor. É necessário empurrar e girar o batedor no sentido anti-horário a fim de travá-lo.
- Abaixe a parte superior da batedeira, e trave-a com o manipulo de travamento que esta localizado na lateral da base da batedeira. Antes de iniciar o processo verifique se o manipulo realmente travou a parte superior, teste se travou tentando erguer a parte superior.
- Conecte o plugue em uma tomada que deve estar de acordo com a voltagem da máquina.
- Ligue a máquina no botão liga/desliga e logo após selecione a velocidade desejada até que o processo seja finalizado.

3.4 Limpeza

IMPORTANTE
Nunca faça limpeza com a máquina ligada a rede elétrica, para tanto retire o plug da tomada.

Todas as partes móveis devem ser removidas e limpas. Lave com água e sabão neutro.

IMPORTANTE
Nunca utilize jatos d'água diretamente sobre o equipamento.

desligue fisicamente a máquina da rede elétrica.

Proporcione espaço de trabalho suficiente para evitar quedas perigosas.

Água ou óleo poderão tornar o piso escorregadio e perigoso. Para evitar acidentes, o piso deve estar seco e limpo.

Nunca toque ou acione em um comando manual (botão, teclas. chaves elétricas, alavancas, etc.) por acaso.

Se um trabalho tiver que ser feito por duas ou mais pessoas, sinais de coordenação devem ser dados a cada etapa da operação. A etapa seguinte não deve ser iniciada a menos que um sinal seja dado e respondido.

7.1.3 Avisos
No caso de falta de energia elétrica, desligue imediatamente a chave Liga/Desliga.

Use os óleos lubrificantes e graxas recomendadas ou equivalentes.

Evite choques mecânicos, uma vez que poderão causar falhas ou mau funcionamento.

Evite que a água, sujeira ou pó entrem nos componentes mecânicos e elétricos da máquina.

NÃO ALTERE as características originais da máquina.

NÃO SUJE, RASGUE OU RETIRE QUALQUER ETIQUETA DE SEGURANÇA OU IDENTIFICAÇÃO. Caso alguma esteja ilegível ou extraviada, solicite outra etiqueta ao Assistente Técnico mais próximo.

7.2 Cuidados e Observações Antes de Ligar a Máquina

IMPORTANTE
Leia atenta e cuidadosamente as INSTRUÇÕES contidas neste manual antes de ligar a máquina. Certifique-se de que entendeu corretamente todas as informação. Em caso de dúvida(s), consulte o seu superior e/ou o Revendedor.

7.2.1 Perigo
Cabo ou fio elétrico cuja isolação esteja danificada, pode produzir fuga de corrente elétrica e provocar choques elétricos. Antes de usá-los verifique suas condições.

7.2.2 Avisos
Certifique-se que as INSTRUÇÕES contidas neste manual, estejam completamente entendidas. Cada função ou procedimento de operação e manutenção deve estar inteiramente claro.

Velocidade 4 - Para bater pequenas quantidades de creme ou clara em neve.
Serve também para bater chantilly, clara em neve e glacês.

6. Para Retirar o Bojo

- Retorne gradualmente à velocidade 1 no regulador de velocidade.
- Coloque a chave seletora de velocidade na posição 0 e desconecte o plugue da batedeira da tomada.
- Afrouxe o manípulo TRAVA/DESTRAVA (Fig. 01 Nº 06) da batedeira.
- Incline a parte superior da batedeira para trás e aperte levemente o manípulo TRAVA/DESTRAVA (Fig. 01 Nº 06) .
- Retire o batedor segurando-o pela haste, empurre-o e gire-o no sentido horário ao mesmo tempo. Por fim puxe-o para baixo.
- Retire o bojo, girando-o no sentido anti-horário até destravá-lo.

7. Noções de Segurança - Genéricas

IMPORTANTE
Caso algum item das NOÇÕES GERAIS DE SEGURANÇA, não se aplique ao seu produto, favor desconsiderar.

As noções de segurança foram elaboradas para orientar e instruir adequadamente os usuários das máquinas e aqueles que serão responsáveis pela sua manutenção.

A máquina só deve ser entregue ao usuário em boas condições de uso, sendo que este deve ser orientado quanto ao uso e a segurança da máquina pelo Revendedor. O usuário somente deve utilizar a máquina após conhecimento completo dos cuidados que devem ser tomados, LENDO ATENTAMENTE TODO ESTE MANUAL.

7.1 Práticas Básicas de Operação

7.1.1 Perigos
Algumas partes dos acionamentos elétricos, apresentam pontos ou terminais com presença de tensão elevadas. Estes quando tocados, podem ocasionar graves choques elétricos ou até mesmo MORTE do usuário.

Nunca mexa em um comando manual (botão, teclas, chaves elétricas, etc.) com as mãos, sapatos ou roupas molhadas. A não observância dessa recomendação, também poderá provocar choque elétrico ou até a MORTE do usuário.

7.1.2 Advertências
A localização da chave Liga/Desliga deve ser bem conhecida, para que possa ser acionada a qualquer momento sem necessidade de procurá-la. Antes de qualquer tipo de manutenção,

3.5 Cuidados com os aços inoxidáveis

Os aços inoxidáveis podem apresentar pontos de “ferrugem”, que SEMPRE SÃO PROVOCADOS POR AGENTES EXTERNOS, principalmente quando o cuidado com a limpeza ou higienização não for constante e adequada.

A resistência à corrosão do aço inoxidável se deve principalmente a presença do cromo, que em contato com o oxigênio, permite a formação de uma finíssima camada protetora.

Esta camada protetora se forma sobre toda a superfície do aço, bloqueando a ação dos agentes externos que provocam a corrosão.

Quando a camada protetora é rompida, o processo de corrosão é iniciado, podendo ser evitado através da limpeza constante e adequada.

Imediatamente após a utilização do equipamento, deve-se promover a limpeza, utilizando água, sabão ou detergentes neutros, aplicados com um pano macio e/ou esponja de nylon.

Em seguida, somente com água corrente, deve-se enxaguar e imediatamente secar, com um pano macio, evitando a permanência de umidade nas superfícies e principalmente nas frestas.

O enxágüe e a secagem, são extremante importantes para evitar o aparecimento de manchas e corrosão.

IMPORTANTE
Soluções ácidas, soluções salinas, desinfetantes e certas soluções esterilizantes (hipocloritos, sais de amônia tetravalente, compostos de iodo, acido nítrico e outros), devem ser EVITADAS por não poder permanecer muito tempo em contato com o aço inoxidável.

Por geralmente possuírem CLORO na sua composição, tais substâncias atacam o aço inoxidável, causando pontos (pitting) de corrosão.

Mesmo os detergentes utilizados na limpeza doméstica, não devem permanecer em contato com o aço inoxidável além do necessário, devendo ser também removidos com água e a superfície completamente seca.

Uso de abrasivos:
Esponjas ou palhas de aço e escovas de aço carbono, além de arranhar a superfície e comprometer a proteção do aço inoxidável, deixam partículas que enferrujam e reagem contaminando o aço inoxidável. Por isso, tais produtos não devem ser usados na limpeza e higienização. Raspagens feitas com instrumentos pontiagudos ou similares também deverão ser evitadas.

Principais substâncias que causam a corrosão dos aços inoxidáveis:
Poeiras, graxas, soluções ácidas como o vinagre, sucos de frutas e demais ácidos, soluções salinas (salmoura), sangue, detergentes (exceto os neutros), partículas de aços comuns, resíduos de esponjas ou palhas de aço comum, além de outros tipos de abrasivos.

4. Ajuste da Altura dos Batedores

IMPORTANTE
A batedeira BPS-05 vem ajustada de fábrica.Mas se por algum motivo o batedor tocar o fundo do bojo, você pode ajustá-lo, como no exemplo a seguir.

- Verifique se a alavanca de controle de velocidade está em 0 e se o plugue da batedeira está desconectado da tomada.
- Destrave o manipulo TRAVA/DESTRAVA (Fig. 01 Nº06).
- Incline a parte superior da máquina para trás (Fig. 05).
- Com uma chave de fenda, gire o parafuso que se encontra na parte superior do suporte lentamente no sentido anti-horário, a fim de levantar o batedor, ou no sentido horário para abaixá-lo, e assim regule o parafuso até encontrar o ponto ideal que é quando os batedores rocem o fundo do bojo.

5. Preparação dos alimentos

Sua batedeira mistura de forma mais homogênea e mais rápida de que qualquer outra batedeira elétrica. Portanto, o tempo de mistura da maioria das receitas deve ser ajustado, para evitar que a massa passe do ponto. Por exemplo, para bolos, o tempo de mistura pode ser diferente do indicado para outras batedeiras.
Três modelos de batedores acompanham seu equipamento.Cada um deles usado para uma finalidade especifica.

1 - Batedor para massas leves: O batedor plano para massas leves como indicado na fig. 08 serve para bater massas leves como: bolos, biscoitos, glacês, pães rápidos, bolo de carne, bolinhos,purê de batatas, tortas entre outras destes segmentos.

2 - Batedor para massas pesadas: O batedor plano para massas pesadas como indicado na fig. 09 serve para bater massas pesadas como massas com fermento como: Pães, roscas, pizza, macarrão entre outras destes segmentos.Observação quando utilizar o batedor para massas pesadas utilizar somente a velocidade 1 para evitar danos no seu equipamento.

IMPORTANTE
Quando utilizar o batedor pa para massas pesadas (fig.9), NUNCA Exceder a quantidade de 350g de farinha de trigo.

3 - Batedor globo: O batedor pa globo como indicado na fig.07 serve para bater claras para massas que exigem incorporação de ar como, ovos, pão de ló, clara em neve, maionese, glacês e merengues, balas etc.

Misturas liquidas: Misturas contendo grandes quantidades de ingredientes líquidos devem ser misturadas em velocidade baixa para evitar respingos.

5.1 Sugestões para preparo

Velocidade 1 - Para agitar e misturar lentamente os ingredientes. Inicio de todos os procedimentos de misturas. Usada para adicionar farinha e outros ingredientes secos a massa, ou liquido a ingredientes secos ou misturar massas pesadas.

Velocidade 2 - Para misturar em velocidades mais rápidas. Usada para misturar massas pesadas, iniciar purê de batatas, legumes, misturar manteiga ou gordura á farinha, misturar massas finas, dar liga á massa de bolinhos e misturar massa para pães e roscas.
Serve também para bater massas semipesadas, como biscoito e bolos. Para adicionar açúcar e manteiga á massa e açúcar a clara em neve.

Velocidade 3 - Para bater em velocidade de media á rápida. Usada para finalizar a mistura de bolos, biscoitos e outras massas.